

LittoLevure™ Zest

La souche des vins blancs très aromatiques

Caractéristiques : La souche Zest est une Saccharomyces cerevisiae sélectionnée en Val de Loire sur Sauvignon Blanc, pour sa capacité à exalter le profil aromatique des vins blancs en conditions de vinification difficiles.

Aptitudes fermentaires

- Excellente force d'implantation grâce à son facteur Killer
- Courte phase de latence et fermentation rapide (en 10 jours à 15°C)
- **Fermentation à partir de 8°C**
- **Fermentation complète même pour les faibles turbidités (<50 NTU)**
- Rendement sucre / alcool : 16,3 g/L pour 1% alc./vol
- Pouvoir alcoogène : 14,5% alc./vol.
- **Forte exigence en azote**, dans un moût dont le FAN est compris entre 150 et 180 mg/L, cette souche nécessite un apport de Biovin® et de DAP en deux fois pour éviter tout risque de déviations organoleptiques (notes soufrées)

Caractéristiques métaboliques

- Faible production d'acidité volatile (inférieure à 0,24 g/L)
- Fortes production d'esters
  - ➡ à 10-12°C : production **d'arômes tropicaux type mangue et ananas**
  - ➡ à 16-18°C : production **d'arômes d'agrumes type pamplemousse**

Applications

Pour les cépages neutres

LittoLevure™ Zest permet l'obtention de vins aromatiques et fruités. Elle représente une levure de choix pour valoriser les cépages neutres. Sur Ugni Blanc, Grenache blanc, elle favorise l'obtention de vins d'une grande puissance aromatique et très frais.

LittoLevure™ Zest permet à l'œnologue de varier les profils aromatiques des vins obtenus en fonction de la température de fermentation.

Pour les cépages aromatiques

LittoLevure™ Zest est également bien adaptée pour des cépages particulièrement aromatiques (Sauvignon Blanc, Colombard, Chenin Blanc, Sémillon, Riesling, Muscat, Gewurztraminer) dont les notes variétales sont exhaustées et enrichies par les esters produits par la levure.

Dose d'emploi : 15 à 20 g/hl.



Mode d'emploi :

- Incorporer, tout en agitant, LittoLevure^{TM} Zest dans 10 fois son volume d'eau contenant 50 g/l de sucre à 35-38°C.
- Laisser gonfler pendant 20 minutes.
- La différence de température entre le levain et le moût ne devra pas dépasser 10°C : acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût (repos de 10 à 15 minutes après chaque apport)
- Incorporation du levain acclimaté dans la cuve.
- Pratiquer un remontage d'homogénéisation à l'air.

Conditionnement : Sachet sous vide de 500g et 10 kg.

Conservation : Stocker dans un local frais (≤ 15°C) et sec.